

listopad 2015

wieści *dla* domu

INNA WIOSKA, INNA PANI SOŁTYS

Wioska Wolimierz liczy trochę ponad 200 mieszkańców, ale ma za to ok. 11 kilometrów dróg, jest siedzibą słynnego teatru „Stacja Wolimierz” i została wyróżniona w dolnośląskiej edycji za projekt oznakowania administracyjnego. Wioska jest tak samo nietypowa, jak jej pani sołtys Monika Fijałkowska-Mokosa.

tekst ■ ■ ANNA MALINOWSKI
zdjęcia ■ ■ ANNA MALINOWSKI



Wioska urzekła mnie od pierwszego wejrzenia. Położona jest na Pogórzu Izerskim, w gminie Leśna, powiecie lubańskim na Dolnym Śląsku. Miejsce to poznałam przy okazji spotkania z Suse Klemm, o której można było przeczytać w lipcowym i sierpniowym wydaniu „Wieści Rolniczych”. Wolimierz jest terytorium wyjątkowym do tego stopnia, że wielu ludzi wybrało je na swoje nowe miejsce życia lub na drugi adres zamieszkania w charakterze letnio-zimowej rezydencji. Około 200 osób składa się na kolorową mieszankę ludzi z zewnątrz i tubylców. Ci pierwsi przybyli w latach 90-tych z różnych zakątków Polski, ale przede wszystkim z Wrocławia i jego okolic, drudzy - jako ludność napływowa po II wojnie światowej. Wszyscy więc są tutaj nowi, z tym, że ci drudzy o ok. 40 lat „nowsi”.

Do tych „nowszych” należy również Monika Fijałkowska-Mokosa, od marca tego roku sołtys Wolimierza. Gdy umawiam się z nią telefonicznie na spotkanie i pytam, jak do niej dojechać, tłumaczy mi, że muszę dotrzeć do centrum, a potem kierować się według znaków na agroturystykę „Alchemik”. - *Do centrum? Według znaków?* - zastanawiam się głośno i z niedowierzaniem. Ale rzeczywistość: jadę główną, szeroką na półtora samochodu, krętą drogą, aż tu nagle widzę napis „centrum”. Już to miejsce jest nagrodą dla tych, którzy do niego dotrą. Wjeżdżam na mały plac, który swoją malowniczością przypomina Toskanię lub Prowansję. Po jednej stronie króluje odrestaurowany kościół, po drugiej sklep typu „mydło i powidło”, z trzeciej odnowione, kolorowe domki, a pośrodku kilka brzoź z opartymi o nie niebieskimi rowerami. Po całym placu porozstawiane są kwietniki, pergole, ławeczki i przystanek autobusowy. Wszystko z drewna. Wsiadłam z samochodu z zamiarem osiągnięcia języka o dalszą drogę, ale na pobliskim drogowym skrzyżowaniu znajduję wszystko, co jest mi potrzebne, a nawet więcej: sołtysa, Alchemika, czerwony dom, husky farm, dom przysłupowy, szklaną kuźnię, dom pracy twórczej, trapera... Wybięram sołtysa.

BYDGOSKA OGRODNICZKA

Pod wskazanym adresem znajduję agroturystykę „Alchemik”. Pokażny, malowniczy, z miłością do detalu odrestaurowany dom, a przy nim podwórze z budynkami gospodarczymi i ogrodem. Wszystko tonie w październikowych kwiatach. Samochód zostawiam pod brzozą z opartym o nią lawendowym rowerem – podobnym do tych w centrum wioski. Kamiennymi schodami, na których stoją kwiaty oraz rzeźby, dochodzę do ciężkich, drewnianych drzwi, przez nie najpierw do szerokiej sieni, a potem do przestrzennej jadalni. Pachnie drewnem, jabłkami i ciszą. Na spotkanie wychodzi mi atrakcyjna kobieta: szczupła, czarne włosy, czerwona bluzka, czarne szorty i buty. - *No jak sołtys to pani nie wygląda!* - witam się z nią dość zaczepnie. - *Bo nie jestem gruba i nie mam gumiaków?* - odgaduje moje myśli pani Monika. Już wiem, że nie jest przeciętna, tak jak i nieprzeciętnym jest Wolimierz.

Moja rozmówczyni ma 46 lat i z zawodu jest ogrodnikiem. Mieszka tu z 12-letnim synem Goranem, starszy Samuel (27 lat) żyje we Wrocławiu. Pani Monika kocha niezależność i ziemię, a to drugie od zawsze, bo jak sama mówi, pochodzi z chłopskiej rodziny. Urodziła się w Bydgoszczy, choć bardzo miło wspomina pobyty u rodziny na Lubelszczyźnie. To właśnie od nich, a zwłaszcza od dziadka, który żył 96 lat, otrzymała szacunek do natury. Wrodzony spokój, umiłowanie drzew, kwiatów, pszczół, potrzeba pracy w ziemi - wszystkie te cechy dziadka zachwycały małą Monikę. Po domu z ogródkiem w pobliżu Bydgoszczy, wywędrowała do Kotliny Kłodzkiej. Tam wyszła za mąż i chętnie pracowała przez 8 lat na wizerunek hotelu, który należał do teściów, ale jak mówi: dwie gospodynie pod jednym dachem - to się nie sprawdza. Tak też było w jej przypadku, więc ruszyła na poszukiwanie swojej nowej życiowej przystani, koniecznie w dziedzinie hotelarstwa, gdyż czas spędzony u teściów, wśród gości, w kuchni, w recepcji, bardzo przypadł jej do gustu. Poszukiwania trwały długo, ale się opłaciły. Po przeczesaniu okolic Polanicy, Kudowy, Łądką, Karpacza i Szklarskiej Poręby dotarła w 2006 roku w okolice Świeradowa Zdroju i znalazła Wolimierz. Do dzisiaj pamięta moment zachwyty i przekonania, że to jest właśnie to miejsce, którego szukała, gdy zobaczyła aktualny dom i weszła na jego podwórze.



Monika Fijałkowska-Mokosa na schodach swojego „Alchemika”

ALE KTO CI TU K... PRZYJEDZIE?

Zawsze miała szacunek do swojego ojca, przedsiębiorcy z nosem do interesów. Gdy przyjechał po długiej podróży z Bydgoszczy w nowe miejsce, wysiadł z samochodu, rozejrzał się, pokiwał głową i powiedział: - *Ładne miejsce, ale kto ci tu k... przyjedzie?* Pomimo obaw ojca, goście przyjechali i przyjeżdżają, a co niektórzy już dziewiąty rok z rzędu. W wybudowanym w latach 20-tych budynku mieściła się najpierw niemiecka szkoła podstawowa, po wojnie - polska. Pytam, skąd wzięła się nazwa „Alchemik”, a pani Monika wyjaśnia: - *Alchemia symbolizuje odwieczne ludzkie marzenie i zaczyna się wtedy, gdy chemia zawodzi. Przez krótki czas wydaje się ludziom, że udało im się zrealizować to marzenie i wytopili prawdziwe złoto. (...) Tym złotem tutaj jest spokój, cisza, zanik czasu i kosmiczne oddalenie od łomotu świata.*

Do dyspozycji odwiedzających stoi 9 pokoi i duże poddasze. Łącznie jest miejsca dla ok. 30 osób, a na siłę (tak też bywa) dla 45. Pytam, czy można z „Alchemika” żyć, na co pani Monika odpowiada, że trzeba i można. Duże znaczenie ma przy tym fakt, że do „Alchemika” należy nie tylko hotel w klimacie agroturystyki, ale również sala, gdzie odbywają się wesela i inne uroczystości. Jedno jest jednak zarówno w hotelu, jak i na sali wspólne: każde odwiedziny, spotkanie, każda uroczystość przebiega w bardzo rodzinnej atmosferze. Kto tu przyjeżdża, szuka indywidualności, spokoju, obcowania z naturą i wszystko to może pani Monika



W centrum Wolimierza

zagwarantować. - *Kto przyjeżdża do „Alchemika” ten nie przyjeżdża do hotelu, lecz do mojego domu. Kompatybilność między mną a gośćmi to walor i warunek, bez którego „Alchemik” nie miałby przyszłości* - podkreśla moja rozmówczyni.

PRZYSŁUPOWA ŚWIETLICA I KOLOROWA SPOŁECZNOŚĆ

Pani Monika wróciła dzień przed naszym spotkaniem ze Szwajcarii i jest sfrustrowana, gdy opowiada, jak to tam jest pięknie. Nie chodzi o przyrodę, bo ta jest i w Wolimierzu zachwycająca. O wiele bardziej chodzi o jakość życia. W miejscowości wielkością zbliżonej do jej wioski są trzy knajpy, ludzie spotykają się, bawią razem, śpiewają. Rolnicy wystawiają swoje produkty, czy to owoce, warzywa, czy nalewkę przed wrotami gospodarstwa i kto chce, ten się zatrzyma, weźmie kilogram lub butelkę, wrzuci należność do kartonika i jedzie dalej. - *Tam wszystko kwitnie i się oplaca, a u nas wszystko leży* - podsumowuje pani Monika.

Nie za bardzo może walczyć z nieprzyjazną rolnikom polityką państwa, ale wie, co chce zrobić jako następny krok dla swojej wioski: wybudować świetlicę. Świetlica nie będzie byle jaka, lecz na planie istniejących jeszcze i wpisanych na stałe w krajobraz okolicy domów przysłupowych. Pomysł jest szczególnie i bardzo potrzebny, gdyż społeczeństwo Wolimierza nie ma się gdzie spotykać. Jest oczywiście kościół i sklep, ale ani w jednym, ani w drugim nie można zrobić zebrania mieszkańców czy urządzić zabawy. Nie jest zdania, że sołtys jest od koszenia trawy na placu zabaw czy budowania boiska, ale powinien stworzyć warunki, w których można by porozmawiać zarówno o tym, jak i nowych projektach, możliwościach



Jedno z wyróżnionych oznakowań domów

pozyskania finansów czy wspólnych planach.

Atrakcyjność Wolimierza odkryli w 1993 roku członkowie teatru lalek z Wrocławia, którzy właśnie tutaj założyli słynną „Stację Wolimierz”. To dzięki nim odbywa się corocznie Międzynarodowy Festiwal Ekologii i Sztuki, warsztaty i spektakle artystyczne, szkolenia, koncerty czy happeningi. To za sprawą ich działalności do Wolimierza zaczęli przybywać nowi ludzie, a potem znajomi tych ludzi, którzy częściowo tutaj się osiedlili, nadając miejscowości nowego kolorytu. Spotkać można tu designerów, grafików, muzyków, projektantów, hodowców psów czy takich autsajderów, jak rolnicza rodzina Susanne i Martina Klemm.

MAŁA OJCZYZNA

W tak zróżnicowanej społeczności pani Monika funkcjonuje jako sołtys od marca tego roku. Rola ta przypadła jej niespodziewanie, gdyż dotychczasowy sołtys, a zarazem znajomy - Adam, wyjechał wraz z rodziną do Niemiec. Była to wielka strata dla wioski, gdyż pan Adam i jego żona Barbara pracowali razem, byli lubianymi postaciami i dobrze sprawdzali się w tym, co robili. Byli stąd, działali prężnie i choć pani Monika stąd nie jest, to i tak kontynuuje wyznaczony przez nich kierunek, jak chociażby dobrą współpracę między sołectwem a Stowarzyszeniem „Wolimierz”. Wspólnie starają się, aby ich mała ojczyzna była coraz ładniejsza, czy to poprzez nowy przystanek autobusowy (w kolejce czekają jeszcze dwa następne), odrestaurowanie kościoła, odnowienie fasady i elementów dekoracyjnych sklepu, czy wspomnianych rowerów, nasadzenie kwiatów i zieleni w ramach projektu „Zielona Akcja”.

Pani Monika informuje mnie z dumą, że ich wioska wyróżniona została w tegorocznej edycji „Piękna Wieś Dolnośląska” za projekt „Oznakowanie administracyjno-numeryczne domów we wsi Wolimierz”. Po nagrodę jadą za dwa dni, a świętować będą wszyscy razem w ramach „święta ziemniaka”, gdzie każdy ma mieć swój mały wkład: ktoś podpali ognisko, ktoś inny usmaży kielbasę, sołtys postawi piwo. W grupie leży siła.

MARZENIA CZY PLANY?

Pani Monika zdecydowanie należy do ludzi, którzy mają plany. Marzenia są jej potrzebne, aby wiedzieć, co zaplanować jako następne. Czeką więc w kolejce odrestaurowanie muru wokół kościoła, zbudowanie dwóch kolejnych przystanków autobusowych czy wspomnianej już świetlicy.

A prywatnie? Prywatnie nie ma ani planów, ani marzeń. Żyje jej się tutaj dobrze, lubi to, co robi, lubi wszystkich (choć nie wie, czy wszyscy ją lubią), ma fajnych znajomych. Czego chceć więcej? - *Może grzybów...* ale to raczej marzenie - odpowiada i śmieje się serdecznie.



Ciekawie rosnący rojnik

Kolekcja wrzosów



Pani Basia przy pelargoniach

Ogród to pasja Barbary Derwich z Piekarzewa. - *Lubię spędzać tutaj każdą chwilę. Przyjmować gości i prowadzić miłe rozmowy. Wśród roślin odpoczywam. Mogę być naprawdę bardzo zmęczona, ale jak pójdę do ogrodu, od razu mam tyle energii, że chce mi się pracować!* - podkreśla.

tekst ■ ■ DOROTA PIĘKNA-PATERCZYK
Wielkopolski Ośrodek Doradztwa
Rolniczego w Poznaniu

listopad to miesiąc kolorowych liści, babiego lata i pomarańczowych, smacznym dyni. To również pora, kiedy uwidaczniają się znaczące różnice temperatur między dniem a nocą, a nad polami, łąkami i zbiornikami wodnymi unoszą się malownicze mgły. W tym miesiącu powinniśmy wykonać ostatnie prace pielęgnacyjne na działce i zakończyć sezon w ogrodzie. Tak przygotowany ogród będzie „czekał” na na-

stępny sezon, a razem z ogrodem również my!

Barbara Derwich z Piekarzewa (powiat pleszewski) lubi przyrodę. Każda roślina, która rośnie w jej dużym ogrodzie, jest dla niej niezmiernie ważna. Jak zaznacza, na przestrzeni lat w jej „królestwie” zachodziły duże zmiany. Ogród pani Basia odwiedziłam dwukrotnie. Latem, kiedy pięknie kwitły nenufary, zdobiąc oczko wodne oraz jesienią, kiedy pojawiły

się wrzosy i marcinki. Soczysta zieleń trawy rosnącej przy wejściu do ogrodu zwróciła moją uwagę zarówno latem, jak i jesienią. W ogrodzie spotykamy dużo roślin liściastych i iglastych. Jest kolekcja różaneczników, obok których posadzono kolorowe wrzosy. Niedawno przycięte zostały rośliny iglaste, które w przyszłym roku nabiorą oczekiwanego wyglądu. Ciekawie wyglądają różne elementy dekoracyjne z drewna. Moja rozmówczyni nie ukrywa, że najbardziej lubi kwitnące rośliny. - *Wiosną jest ulubioną przeze mnie porą roku. Widać wtedy niesamowitą gamę kolorystyczną. Rośliny budzą się do życia. Na początku kwitną śnieżyczki, których mam bardzo dużo w ogrodzie, dalej różne odmiany tulipanów wysokich i karłowatych, hiacynty i żonkile* - opowiada. Następnie jej ogród zdobiją śnieżne kule, szafirki, irysy, rododendrony i azalie.

W oczku wodnym obłożonym po bokach kamieniami i obsadzonym hortensją, rosną tytułowe nenufary - inaczej grzybień białe lub lilie wodne. Nenufary uważane są za jedne z najpiękniejszych roślin wodnych. Okazuje się, że na temat ich piękna była mowa w mitach greckich. Znany malarz Claude Monet, urzeczony urodą kwiatów, założył w swoim ogrodzie staw z tymi roślinami, by je obserwować i malować. Jednak chyba najbardziej znana jest scena z filmu „Noce i dnie”, kiedy to pan Tolibowski w białym garniturze wchodzi do wody, zrywa nenufary i wręcza je Barbarze. Ta scena z pięknym walcem przeszła do historii polskiej kinematografii. I to właśnie takie grzybień białe rosną w oczku wodnym pani Basia. Nenufary to byliny, które posiadają duże pływające na powierzchni wody liście z kwiatami. Liście unoszą się na wodzie dzięki komórkom powietrznym w blaszce liściowej i ogonku. Są pokryte śluzem, który zabezpiecza je przed wysychaniem. Właścicielka zaznacza, że lilie wodne każdego roku mają piękne, duże kwiaty. - *Bywały lata, że oczko wodne było całkowicie zakryte. Tegoroczne, wysokie temperatury nie były dla nich tak korzystne, bo kwiatów było mniej* - mówi. Na pytanie, jak przygotowuje rośliny do zimy wyjaśnia, że jesienią zbiera tylko liście z powierzchni wody. - *Żeby jej nie zaśmiecały, a na wiosnę rośliny pojawiają się ponownie* - tłumaczy. W oczku wodnym, które ma głębokość 1,50 m znajduje się dużo

kolorowych rybek, które zostają tam przez okres zimy.

Jesienią ogród zdobiją wrzosy, marcinki, kwitną jeszcze róże. Zasznięte kwiatostany hortensji pokazują, jaką mamy porę roku. Kiedy rozmawiamy o wrzosach, pani Basia stwierdza, że najlepiej wyglądają one w skupiskach, a nie pojedynczo. - *Można więc stworzyć z nich barwne „plamy”.* Dobrze rosną w sąsiedztwie drzew i krzewów iglastych. *Należy sadzić je obok roślin o podobnych wymaganiach środowiskowych i walorach ozdobnych.* Ja posadziłam je przy różanecznikach, które wymagają kwaśnego podłoża takiego jak wrzosy - podkreśla. Często w ogrodach spotykamy wrzosy i wrzośce. A jaka jest między nimi różnica? Te pierwsze kwitną od lipca do października, wykształcają kielichowate kwiaty i łuskowate listki. Natomiast wrzośce kwitną od lutego do maja, wykształcają nieco mniejsze kwiaty w kształcie dzbanuszków oraz igielkowate listki. Krzewinki te rosną w naturalnym środowisku w miejscach słonecznych, na mało urodzajnej ale kwaśnej glebie, gdzie pH waha się od 3,5 do 5,0. Preferują miejsca suche, w których wiosną i jesienią nie gromadzi się woda.

Chodząc po ogrodzie, zauważyłam ciekawie rosnący rojnik, który zaliczany jest do sukulentów i stanowi ładną ozdobę skalniaków. Wykształca zimozielone, mięsiste liście, które magazynują wodę. Dlatego rojniki sobie radzą w okresach suszy. Dobrze rosną w pełnym słońcu i szybko się rozkrzewiają. Oprócz walorów dekoracyjnych posiadają również właściwości zdrowotne. Ciekawie w okresie jesiennym prezentują się w ogrodzie marcinki nazywane często astrami jesieni. A dlaczego nazwa marcinki? Ze względu na imię Marcina, które przypadają w okresie, kiedy kwiaty te kwitną. W ogrodach spotykamy formy wysokie i niskie o kwiatkach koloru białego, fioletowego, różowego lub niebieskiego. W ogrodzie pani Basia są obie formy marcinków. Rośliny te przez posiadaczy ogrodów cenione są za to, że zakwitają wtedy, kiedy większość letnich roślin już przekwitła. „Marcinki” są bardzo łatwymi w uprawie bylinami. W ogrodzie zaplanowano również miejsce na warzywa, z których mieszkanka Piekarzewa robi przetwory na zimę. - *Ogród to moja pasja. Lubię spędzać tutaj każdą chwilę* - podkreśla Barbara Derwich.



Oczko wodne z rosnącymi nenufarami

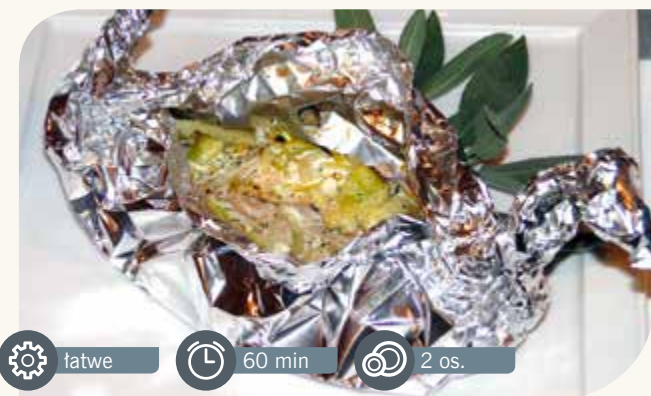


EFEKTY KULINARNYCH WARSZTATÓW

Carpaccio z czerwonych buraków, tatar z łososia, odżywcze sałatki, surówki i zupy, pyszne desery, pstrąg z salsą warzywną, stek z polędwicy wołowej z sosem gorgonzola, roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta oraz gruszki marynowane w czerwonym winie, z dodatkiem serka ricotta - to tylko niektóre z dań, jakie zaprezentowali uczestnikom warsztatów kulinarnych w Białymkałe (powiat rawicki) podczas warsztatów kulinarnych realizowanych w ramach projektu „Kobieta wiejska z kuchnią za pan brat”. Prowadzący warsztaty: Paweł Stelmach, menadżer gastronomii Pałacu w Pakosławiu oraz Dariusz Pietrzyk i Piotr Ostrowski, szefowie pałacowej kuchni, nie tylko zdradzili kulinarne tajniki, ale też zaprezentowali poprawne i estetyczne nakrycia stołu.

Szczegółowe fotorelacje z warsztatów i liczne przepisy możn znaleźć na HOTBLOGU. **Honorata Dmyterko**

ŁOSOŚ W SOSIE POROWYM



🔧 łatwe ⌚ 60 min 🔄 2 os.

- Składniki:**
- 300 g filetu z łososia,
 - około 100 g cytryny,
 - 200 g pora,
 - 100 ml słodkiej śmietanki

Przygotowanie:
Z łososia zdejmuję skórę, przyprawiam go solą i pieprzem oraz przyprawą do ryb. Przygotowuję płat folii aluminiowej (odpowiedniej do wielkości kawałka ryby), następnie układam plastry cytryny, na którą kładę przyprawionego wcześniej łososia. Pora po oczyszczeniu kroję w półksiężycy i nakładam na łososia. Wszystko zalewam słodką śmietanką. Całość zawijam i wkładam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 30 minut.

MAKARON RAZOWY Z WARZYWAMI



🔧 łatwe ⌚ 60 min 🔄 2-4 os.

- Składniki:**
- 0,5 kg makaronu razowego,
 - 1 cukinia,
 - 1 czerwona cebula,
 - 100 g pestek dyni,
 - 50 g pestek słonecznika,
 - 1 czerwona papryka,
 - 50 g pesto bazyliowego,
 - pęczek pietruszki,
 - oliwa truflowa,
 - starty parmezan do posypania

Przygotowanie:
Makaron gotuję w osolonej wodzie. Pestki dyni i słonecznika prażę na suchej patelni, dodaję pokrojone na kawałki warzywa, oliwę truflową i pesto bazyliowe. Przesmażam warzywa aż będą jeszcze lekko twarde. Dodaję makaron i posiekany pęczek pietruszki. Dokładnie mieszam i doprawiam solą oraz pieprzem. Posypuję startym parmezanem.

GRUSZKI MARYNOWANE Z DODATKIEM RICOTTY

- Składniki:**
- 2 gruszki,
 - 1 litr czerwonego wina wytrawnego,
 - 100 g sera ricotta,
 - przyprawy korzenne,
 - miód

Przygotowanie:
Gruszki obieram i wydrążam nasiona. Następnie marynuję je w winie przez ok. 48 godzin. Po 2 dniach gruszki gotuję przez około 5 minut z dodatkiem przypraw korzennych i miodu. Miękką gruszkę nadziewam serkiem ricotta i polewam sosem z czerwonego wina.

🔧 łatwe ⌚ 30 min 🔄 2 os.

SALAATKA Z SELERA I JABŁKA

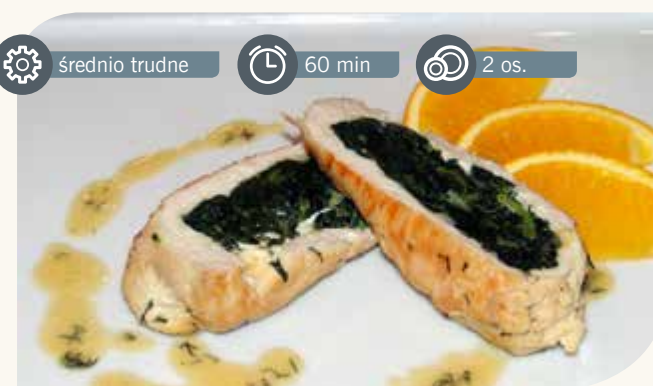


🔧 łatwe ⌚ 60 min 🔄 2-4 os.

- Składniki:**
- 2 garści rukoli,
 - 1 średni seler,
 - 1 cytryna,
 - 1,5 jabłka,
 - 1/2 szklanki rodzynek,
 - świeżo zmielony pieprz,
 - 2 szczypty cynamonu,
 - około 3-4 łyżki gęstego majonezu,
 - garść orzechów włoskich

Przygotowanie:
Jabłka obieram ze skórki i kroję w kostkę. Mieszam z połową soku z cytryny, aby nie zbrązowiło. Seler obieram i wkładam na 15 minut do wrzącej wody. Wyjmuję go i kroję w cienkie słupki, mieszam z sokiem z drugiej połowy cytryny i dodaję do jabłka. Do wrzącej wody wkładam rodzynki i odstawiam na 3 minuty. Odcedzam i dodaję do warzyw. Całość posypuję świeżo zmielonym czarnym pieprzem oraz odrobiną cynamonu. Dodaję garść rukoli, majonez, grubo posiekane i zrumienione na patelni orzechy włoskie. Mieszam i doprawiam solą. Na półmisku układam rukolę. Na niej umieszczam gotową sałatkę i dekoruję.

ROLADKA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA



🔧 średnio trudne ⌚ 60 min 🔄 2 os.

- Składniki:**
- 300 g fileta z kurczaka,
 - 100 g sera feta,
 - 100 g szpinaku,
 - sól,
 - pieprz,
 - czosnek,
 - przyprawa do kurczaka,
 - 40 g masła,
 - oliwa z oliwek

Przygotowanie:
Filet z kurczaka oczyszczam ze skóry i ewentualnych chrząstek, rozbijam oraz przyprawiam przyprawą do kurczaka. Oczyszczony szpinak podsmażam na maśle z czosnkiem, doprawiam solą i pieprzem, po czym studzę. Na wcześniej rozbite mięso kładę ser feta oraz szpinak. Zawijam w roladę. Można związać ją nitką lub spiąć wykałaczkami, ale jeśli dobrze zwiniemy mięso i włożymy roladkę na rozgrzany tłuszcz najpierw stroną, gdzie skończyliśmy związać mięso - nie ma takiej potrzeby. Tak przygotowane mięso smażę na patelni na rozgrzanej oliwie z oliwek.

CARPACCIO Z BURAKÓW

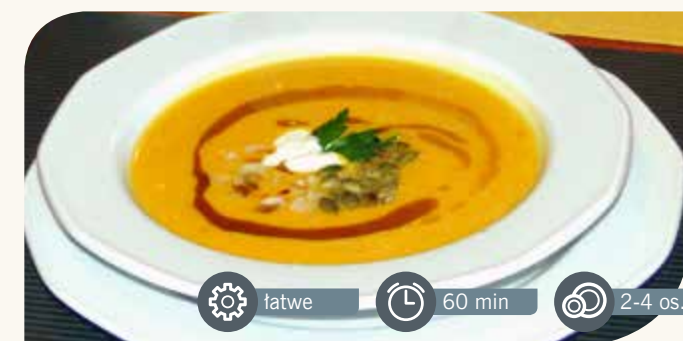


🔧 łatwe ⌚ 60 min 🔄 2-4 os.

- Składniki:**
- dwa buraki średniej wielkości,
 - sałata rukola,
 - ser mozzarella,
 - kwaśna śmietana do dekoracji,
 - oliwa do dekoracji,
 - zioła prowansalskie,
 - świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:
Umyte buraczki piekę ze skórą, owinięte folią aluminiową, w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, aż do miękkości (zajmuje to około 30-60 minut, w zależności od wielkości buraków). Po ich obraniu i ostudzeniu, kroję w plasterki. W plasterki kroję również ser. Na półmisku układam na przemian sałatę, buraczki, ser. Polewam kwaśną śmietaną i oliwą. Posypuję pieprzem i ziołami.

ZUPA DYNIOWA Z IMBIREM I POMARAŃCZĄ



🔧 łatwe ⌚ 60 min 🔄 2-4 os.

- Składniki:**
- 0,5 kg dyni (polecam odmianę hokkaido),
 - 1 łyżka masła,
 - 1 łyżka oliwy extra vergin,
 - 1 łyżeczka świeżo startego imbiru,
 - 0,5 szklanki soku z pomarańczy,
 - bulion jarzynowy,
 - około 100 g sera Philadelphia,
 - świeżo zmielony czarny pieprz

Przygotowanie:
Dynię myję, usuwam pestki, obieram (dyni hokkaido nie trzeba obierać), kroję w kostkę. W garnku roztopiam masło z oliwą, wkładam imbir i delikatnie podsmażam przez około pół minuty. Dokładam dynię, szczyptę soli i smażę mieszając przez około 3 minuty. Dodaję imbir, sok pomarańczowy i tyle wody lub bulionu, aby przykryć dynię. Gotuję do miękkości przez około pół godziny. Dodaję serek. Miksuję na gładki krem. Doprawiam solą i pieprzem. Na talerzu dodaję keks serka. Posypuję zrumienionymi na suchej patelni płatkami migdałów lub pestkami dyni.



Więcej przepisów szukaj na www.wiescidladomu.pl/hotblog



Fot. Sabine Hurdler - Fotolia.com

KUPUJEMY KOSMETYKI W PREZENCIE

Ledwie minął listopadowy czas zadumy i refleksji, a wystawy sklepowe już zaczynają wymieniać ekspozycje. Za chwilę zewsząd otaczać nas będą gwiazdorki, bałwanki i choinki. Czas więc powoli pomyśleć także o prezentach.

Kosmetyki, jak zawsze, będą stanowiły znaczną część świątecznych upominków. Aby nie były to chybione pomysły, już teraz warto przemyśleć te zakupy. Trzeba pamiętać, że są to przedmioty osobiste. Warto więc je dawać w prezencie tylko tym, których dobrze znamy i pozostajemy z nimi w zażyłych stosunkach. Zazwyczaj wtedy też znamy ich upodobania i kosmetyczne przyzwyczajenia. A przynajmniej coś niecoś o nich wiemy. Uważajmy też na osoby szczególnie przewrażliwione na swoim punkcie, zwłaszcza, jeśli chodzi o wiek. W z pozoru zwykłym kremie mogą się bowiem doszukać aluzji co do swych lat. Raczej unikajmy kupowania komuś - nawet gdybyśmy byli z nim w zażyłych stosunkach - kosmetyków na problemy ze skórą czy mających związek z wypadaniem włosów oraz nadmierną potliwością. Taki prezent raczej nie będzie w dobrym guście, a wręcz może wzbudzić u obdarowanego poczucie wstydu czy zakłopotania.

Jeśli osoba, która ma otrzymać od nas kosmetyczny prezent lubuje się w drogich produktach, a nas na taki prezent nie stać, nie kupujemy czegoś podobnego, tylko taniego. Najlepiej byłoby wybrać coś, o czym bliski od dawna marzył, ale odkładał zakup, bo zawsze miał pilniejsze wydatki.

Co nadaje się na prezenty? Są to: balsamy do ciała, płyny do kąpieli,

zele pod prysznic. Kremy do twarzy mogą być dobrymi upominkami zwłaszcza dla mamy, córki, siostry. Dla cioci już niekoniecznie.

Zawsze lepszy od pojedynczego produktu będzie też zestaw, który wygląda elegancko i jest zazwyczaj ładnie zapakowany. Zwłaszcza w ofercie świątecznej producenci proponują najróżniejsze tego typu komplety.

Kupując perfumy, nie powinniśmy kierować się własnym gustem. Trzeba raczej myśleć o osobie, która je otrzyma: czy zapach przypadnie jej do gustu. A żeby trafić w upodobania, powinno się wiedzieć, jakich perfum ta osoba używa czy co by się jej spodobało. Dotyczy to zarówno kobiet, jak i mężczyzn. Gdy nie mamy tej pewności - wybierzmy jednak coś innego.

W wyborze kosmetyków do makijażu również powinniśmy być ostrożni. Chyba że wiemy, co sprawiłoby radość osobie obdarowanej. Jeśli nie bardzo się w tym orientujemy, lepiej się dobrze zastanowić, zanim kupimy w prezencie megazestaw zawierający kilkadziesiąt odcieni cieni do powiek i kilkanaście błyszczków. Wygląda to może i bardzo efektownie, ale czy będzie praktyczne? Większość z nas za to ucieszy się z dobrego tuszu do rzęs, pudru, błyszczka czy kompletu przyborów do manikiuru.

(nap)

Czy wiesz, że...

Kosmetyki są w pierwszej trójce najchętniej kupowanych prezentów, i to nie tylko pod choinkę. W dziedzinie upominków wyprzedzają je najczęściej książki i płyty.

PROMOCJA

W ofercie firmy Ziaja Czytelnicy znajdą szeroką gamę zestawów upominkowych, idealnych na każdą okazję. Wśród nich propozycje dla pań i panów, młodzieży oraz seniorów a także osób ze skórą wymagającą i wrażliwą:

- ▶ zestaw arganowy (uniwersalny): mleczko do ciała, krem do twarzy, krem do rąk,
- ▶ zestaw kozie mleko (uniwersalny): mleczko do ciała, mydło pod prysznic, krem do rąk,
- ▶ zestaw liście manuka (cera młoda, tłusta, mieszana): tonik, żel myjący, krem na dzień,
- ▶ zestaw kuracja ultranawilżająca z mocznikiem (cera sucha, szorstka): emulsja do ciała, krem do rąk, emulsja do twarzy,
- ▶ zestaw yego (dla mężczyzn): żel pod prysznic, krem do twarzy, antyperspirant.



KONKURS

Dwa z przedstawionych obok zestawów prezentowych będzie można wygrać w naszym konkursie dla Czytelników „Więści Rolniczych”. Wystarczy odpowiedzieć na pytanie:

Komu warto dawać kosmetyki w prezencie, bo jest duże prawdopodobieństwo, że trafimy z wyborem?

- a) szefowej w firmie
- b) znajomej sąsiadce
- c) osobom, które dobrze znamy i pozostajemy z nimi w zażyłych stosunkach

SMS o treści wr.ziaja.poprawna odpowiedź, np. wr.ziaja.a, prosimy przesyłać do 30 listopada 2015 r. pod numer 71051 (koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin na www.wiescirolnicze.pl.

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 10/2015 „Więści Rolniczych”:

Grażyna Zielińska, Bieżdźdów; Justyna Jelak, Golina; Magdalena Szymendera, Dębno; Halina Jankowska, Teresa; Ewa Guździol, Lubinia Mała; Krystyna Dajewska, Trzecianów; Paulina Szymkowiak, Mieszków; Teresa Tyrakowska, Koźmin Wlkp.; Magdalena Michniacka, Lisew; Monika Kluczyk, Rokosowo; Katarzyna Krawczyk, Lubinia Mała; Paulina Janiszewska, Zimnowoda; Hanna Szumińska, Krobica; Ewa Grzemska, Strzelce Wielkie; Magdalena Walczak, Żerniki; Katarzyna Mąka, Roszków; Ewa Walczak, Gostkowo; Irena Sztuder, Rozdrażew; Ewa Plesiak, Dobieszczyzna; Irena Hypka, Borucin.